

TAKLAMAKAN

Unsere Geschichte...

vor 25 Jahren kamen meine Eltern als Flüchtlinge aus dem westlichen China nach München, um sich im wunderschönen Bayern eine Zukunft aufzubauen. Damals war ich 8 Jahre alt, mein Bruder war auf dem Weg das Licht der Welt erblicken zu dürfen. Wir lebten die ersten Jahre zu viert in einem Flüchtlingsheim...

Da bei uns Uiguren immer das „Essen“ im Vordergrund steht, war es nur mehr als logisch, dass es unser Traum war, ein uigurisches Restaurant zu eröffnen. Meine Eltern sprechen bis heute noch von den wundervollen Düften gebratenen Lammfleisches und den Anblick der kunstvoll gezogenen Nudeln in den Streetfood Märkten in Urumqi...

...sodann eröffneten meine Eltern das TAKLAMAKAN am Hauptbahnhof, leider kann ich mich nicht mehr gut erinnern an die Märkte und die Gerüche, da ich seitdem nicht mehr dort war, mein kleiner Bruder leider noch gar nicht, jedoch weiß ich, dass meine Eltern ihr Bestes geben, um dem Gerechten zu werden. Dies merkt man sowohl an den vielen großartigen Zeitungsberichten als auch an der Ehre sogar einmal in der Fernsehserie „Kitchen Impossible“ gewesen zu sein.

Im Jahr 2019 mussten wir aufgrund des Umbaus am Hauptbahnhof unsere Lokalität verlassen und fanden dieses Schmuckstück am Isartorplatz, welches mein Vater mit meinem Mann komplett umbaute, um unsere lieben Gäste weiterhin mit dem Geschmack der uigurischen Küche zu verwöhnen...

Nun sind mein kleiner Bruder und ich erwachsen und führen gemeinsam mit meinen Eltern den Familienbetrieb und garantieren weiterhin dafür, dass jedes Essen frisch zubereitet wird. Es gibt nichts Aufgewärmtes oder auf Menge Vorbereitetes, jeder Teller Nudeln wird frisch gezogen und traditionell geschlagen...

Auch wenn es manchmal etwas länger dauert, wenn das Restaurant voll ist, möchten wir nicht darauf verzichten jedes Essen individuell frisch zuzubereiten...

So, nun möchte ich Ihnen noch verraten, weshalb wir TAKLAMAKAN heißen... Taklamakan ist die zweitgrößte Sandwüste der Erde und füllt fast ein Gebiet so groß wie Deutschland.

Es heißt „wer hinein geht, kommt nie wieder heraus“. Und in diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Hunger in unserem TAKLAMAKAN.

Rinat Rahim



TAKLAMAKAN

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Taunusquelle spritzig	0,25 / 0,75	3,90	7,50
Taunusquelle still	0,25 / 0,75	3,90	7,50
Schweppes Ginger Ale	0,20		3,60
Schweppes Tonic Water	0,20		3,60
Schweppes Bitter Lemon	0,20		3,60
Coca Cola / Zero	0,33		3,90
Fanta	0,33		3,90
Sprite	0,33		3,90
Paulaner Spezi	0,50		3,90
Burkhardt Schorlen			4,50
Maracuja, Apfel, Johannisbeere, Rhabarber			
Burkhardt Direktsaft			3,50
Elephant Bay Eistee	0,33		3,50
Pomegranate, Blueberry, Raspberry, Peach, Rosewater			

KAFFE UND TEE

Cafe Crema		3,90
Espresso		2,60
Espresso doppio		3,60
Espresso Macchiatto		3,20
Cappuccino		4,10
Latte Macchiatto		4,50
Kännchen Tee		4,50

TAKLAMAKAN

SPRITZ

Aperol Spritz		8,90
Lillet Wildberry		8,90
Hugo		8,90
Melone Basil Spritz		8,90
Granatapfel Spritz		8,90
Taklamakan Spritz	süß / sour	8,90

BIERE

Tegernseer Helles vom Fass	0,5	4,50
Radler	0,5	4,10
Gutmann Weißbier		
Hell, Dunkel, alkoholfrei	0,5	4,50
Jever Pils	0,3	3,90
Jever Fun	0,3	3,90

SPIRITOUSEN

Grappa Nonino Chardonnay	4cl	7,90
Grappa Nonino Traditionale	4cl	7,90
Johnny Walker Red Label	4cl	6,90
Hennessy Fine de Cognac	4cl	8,90
Patron Silver	4cl	9,90
Limoncello	4cl	4,90

TAKLAMAKAN

ROTWEINE

Primitivo di Manduria Feudi di Gregorio	0,2 / 0,75	8,90 / 32
El Pedal Rioja	0,2 / 0,75	7,30 / 28
Saint Louis Chateaux la perdrix	0,2 / 0,75	6,90 / 24

WEISSWEINE

Grauburgunder "Bullshit"	0,2 / 0,75	8,30 / 32
Güner Veltliner Weinschorle	0,2	5,90
Chardonnay Domaine de Baume	0,2 / 0,75	7,90 / 29
Helle Freude Weingut am Stein	0,2 / 0,75	7,50 / 28
Lugana Collo Lungo	0,2 / 0,75	8,90 / 35

ROSEWEINE

Miraval Rose AOC		44
Bardolino Chiaretto Classico DOC	0,2 / 0,75	5,90 / 22

TAKLAMAKAN

HAUPTGERICHTE 主餐

10. Lāghmen 手工拉面 18,90 
handgezogene Nudeln / Rindfleisch / Gemüse
hand pulled noodles / beef meat / vegetables
11. Taklamakan Lāghmen 塔克拉玛干特色拉面 26,90 
handgezogene Nudeln / 200g Rindfleisch / Gemüse
*hand pulled noodles / **200 gramm** beef meat / vegetables*
12. Kesme Lāghmen 丁丁炒面 19,90 
kurze hausgemachte Weizennudeln / Rindfleisch / Gemüse
short homemade wheat noodles / beef meat / vegetables
13. Tohu Kordak 大盘鸡 20,90 / 41 
hausgemachte Breitband Nudeln / Hähnchen am Knochen / Gemüse
homemade wheat noodles / chicken on the bone / vegetables
14. Qorup Lāghmen 干煸炒面 20,90 
gebratene Weizennudeln / Rindfleisch / asiatischer Bärlauch
homemade fried noodles / beef meat / asian wild garlic
15. Piter Manta 薄皮包子 一份6个 23,90
6 große gedämpfte Teigtaschen / Rindfleischfüllung / Zwiebeln
6 big dumplings / beef meat / onions
16. Ghunchä Lāghmen 碎肉拌面 21,90 
handgezogene Nudeln / Paprika / Chinakohl / Sellerie / Rindfleisch (Ragout)
hand pulled noodles / paprika / chinese cabbage / beef ragout

TAKLAMAKAN

SPEZIALITÄTEN 特色餐

19. GöxPiazKorimisi 葱爆肉 28,90 / 31,90
gebratenes Rindfleisch **oder** Lammfleisch / Zwiebeln / Basmatireis
*fried beef **or** lamb / onions / basmati rice*
20. Tohugöxi Meghiz Korimisi 宫保鸡丁 25,90 
gebratenes Hähnchenfilet / Erdnüsse / Gemüse / Basmatireis
fried chicken fillet / peanuts / vegetables
21. Kazan Kawab 炒烤肉 33,90 
gebratenes Lammfleisch / Kreuzkümmel / Chilischoten / Basmatireis
fried lamb / cumin / hot chilis
22. Göx Mux Korimisi 辣子肉 28,90 / 31,90 
gebratenes Rindfleisch **oder** Lammfleisch / Paprika / Basmatireis
*fried beef **or** lamb / paprika / basmati rice*
23. Göx Gürüx Korimisi 肉炒饭 12,90
gebratener Basmatireis / Rindfleisch / Frühlingszwiebeln
fried basmati rice / beef meat / spring onions

DESSERT 甜点

- Variation aus 3 köstlichen Baklava 7,90
Pistazie / Schokolade / Nuss

TAKLAMAKAN

VEGETARISCH 素菜类

37. Pidigän Korimisi 红烧茄子 18,90
gebratene Aubergine / Tomaten / grüne Paprika / Knoblauch / Basmatireis
fried eggplant / tomatoes / green paprika / garlic
38. Yesil Purqak Korimisi 干煸豆角 18,90
gebratene Breitbohnen / Paprika / Ingwer / Basmatireis
fried broad beans / paprika / ginger
39. Max Uytma Korimisi 家常豆腐 19,90 
gebratener Tofu in hauseigener Sauce / Basmatireis
fried tofu in uigur sauce / basmati rice

KINDERMENÜ 儿童餐

17. Kindernudeln 手工拉面 7,90
Weizennudeln / Rindfleisch / Gemüse
wheat noodles / beef meat / vegetables
18. Kids Eierreis 鸡蛋炒饭 6,90
gebratener Basmatireis mit Eiern / Gemüse
fries basmati rice with eggs / vegetables

TAKLAMAKAN

KALTE VORSPEISEN 前餐(冷)

1. Terhemek 拍黄 8,90
Gurkensalat / Frühlingszwiebeln / Knoblauch / Koriander
cucumber / spring onions / garlic / coriander
2. Berengge 凉拌土豆丝 10,90
blanchierte Kartoffelstreifen / Szechuan Pfeffer / Sojasauce
blanched potatoe / szechuan pepper / soy sauce
3. Uyghur Salat 维吾尔老虎菜 8,90 
Tomaten / Zwiebeln / grüne Paprika / Gurken
tomatoes / onions / green pepper / cucumber
4. Kizartma Meghiz 油炸花生米 7,90
geröstete Erdnüsse / Salz
rosted peanuts / salt

WARME VORSPEISEN 前(热)

5. Tügrä 水饺 13,90
10 gekochte Teigtaschen / Rindfleischfüllung / Zwiebeln
10 cooked dumplings / beef filling / onions
6. Samsa 烤包子 7,00
hausgemachte Blätterteigtaschen mit Rindfleischfüllung / Zwiebeln
homemade puff pastry pockets / beef filling / onions
8. Tuhumxorpa 鸡蛋汤 9,90
uigurische Eierstichsuppe
Egg custard soup uigur style

TAKLAMAKAN

MITTAGSKARTE

Dienstag

Tohu Kordak 大盘鸡

hausgemachte Breitband Nudeln / Hähnchen am Knochen / Gemüse
homemade wheat noodles / chicken on the bone / vegetables

13,50 

Läghmen 手工拉面

handgezogene Nudeln / Rindfleisch / Gemüse
hand pulled noodles / beef meat / vegetables

12,00 

Mittwoch

Kesme Läghmen 丁丁炒面

kurze hausgemachte Weizennudeln / Rindfleisch / Gemüse
short homemade wheat noodles / beef meat / vegetables

12,00 

Ganpen

gebratenes Rindfleisch / Gemüse / Basmatireis
fried beef / vegetables / Basmati rice

11,00

Donnerstag

Qorup Läghmen 干煸炒面

gebratene Weizennudeln / Rindfleisch / asiatischer Bärlauch
homemade fried noodles / beef meat / asian wild garlic

13,50 

Göx Gürüx Korimisi 肉炒饭

gebratener Basmatireis / Rindfleisch / Frühlingszwiebeln
fried basmati rice / beef meat / spring onions

11,00

Freitag

Max Uytma Korimisi 家常豆腐

gebratener Tofu in hauseigener Sauce / Basmatireis
fried tofu in uigur sauce / basmati rice

13,00

Läghmen 手工拉面

handgezogene Nudeln / Rindfleisch / Gemüse
hand pulled noodles / beef meat / vegetables

12,00 



TAKLAMAKAN



OPENING HOURS:

TUESDAY - FRIDAY 11:30 - 14:30
17:30 - 23:00

SATURDAY/SUNDAY 11:30 - 23:00

(WARM KITCHEN UNTIL 21:30)